

ROSA M^a SANCHEZ LOZANO COMUNIDAD DE BIENES, SALSAS NATURALES ENELDO	FICHAS TECNICAS SISTEMA ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS	(REV. 03)
---	--	------------------

SALSA ROMESCO

DENOMINACION: SALSA ROMESCO		FECHA: JULIO 2015		
	INGREDIENTES MATERIAS PRIMAS	OTROS INGREDIENTES		
COMPOSICION	Tomate, aceite girasol, leche, aceite oliva	Vinagre, frutos secos, ajo, sal, conservante (E-202), especias, ñoras, acidulante (E-330), hierbas aromáticas, goma Xantana, antioxidante (E-320)		
	PROCESO GENERAL	TEMPERATURAS Y TIEMPOS	ALERGENOS	
FABRICACION	Pesaje y batido de salsa base Adición ingredientes y batido Llenado y cierre de envases Almacenamiento	+12 °C 5-10 según. +12 °C 10-15 según. +12 °C + 1/+3 °C	Leche y frutos secos de cáscara	
ETIQUETADO	TIPO DE ENVASE	ENVASADO	PRESENTACIONES COMERCIALES	EMBALAJE
ENVASADO, EMBALAJE (PRESENTACION)	Botella de 1 Litro Botella de 270 gr Cubo de 3,8 Litros Cubo de 5,5 Litros Cubo de 2,1 Litros	Llenado botellas y/o Cubos	Botella de 1 Litro Botella de 270 gr Cubo de 3,8 Litros Cubo de 5,5 Litros Cubo de 2,1 Litros	Sin embalaje o Caja de cartón
ALMACENAMIENTO	En cámara a 0/+3 °C			
TRANSPORTE	El cliente lo recoge en fábrica o por transporte refrigerado Integra2 o similar.			
INSTRUCCIONES EN ETIQUETADO	Conservar en refrigeración Fecha de caducidad: 6 meses			
CONSUMIDOR FINAL	Listo para Consumo, principalmente hostelería.			
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Según R.D. 858/1984, de 28 de marzo. Reglamento 2073/2005 Reglamento 1169/2011			

ETIQUETA TECNICA BOTELLA:

ROMESCO

Ingredientes: tomate, aceite girasol, leche, aceite de oliva, vinagre, frutos secos, ajo, sal, conservante (E-202), especias, ñoras, acidulante (E-330), hierbas aromáticas, goma Xantana, antioxidante (E-320)

Alérgenos: Leche y frutos secos de cáscara

Valor nutricional: valor energético:
279 Kcal/100 g. Grasa total: 28,8 %.
Ácidos grasos saturados: 3,6 g/100g.
Hidratos de carbono totales: 3,0%
glucosa. Azúcares totales: 3,0%
glucosa. Proteína: 1,9%. Sal: 1,6%

